MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCION NUMERO 01804 DE 1989
(3 de Febrero de 1989)

Por la cual se modifica la Resolución No 02310 de 1986, (24de Febrero)que reglamenta parcialmente el titulo V de la Ley 09 de

EL MINISTRO DE SALUD

En uso de las atribuciones que le confiere la Ley 09 de 1979,

RESUELVE:

ARTICULO 1.- El articulo 43 de la Resolución 2310 de 1986, quedará así:

ARTICULO 43. De las clases de queso. según el contenido de grasa. Según el contenido de grasa láctea en el extracto seco. Los quesos se clasifican en:

a) Rico en grasa
b) Graso
c) Semigraso
d) Semimagro
e) Magro

ARTICULO 2: El artículo 45 de la Resolución 2310 de 1986, quedara así:

ARTICULO 45. De las características del queso.

Los quesos deben presentar las siguientes características:

a) FISICOQUIMICAS

	Rico en grasa	**Graso**	**Semigraso**	**Semimagro**	**Magro**
Materia grasa en extracto	60.0	45.0	20.0	5.0	0.1

seco de m/m mínimo					

	Blando	**Semiblando**	**Semiduro**	**duro**
Humedad % m/m, máximo	80.0	65.0	55.0	40.0

b. MICROBIOLOGICAS
1 Queso Fresco:

Exámenes de Rutina:

	n	m	M	c
NMP Coliformes fecales/g	**3**	**<100**	**-**	**0**
Hongos y Levaduras/g	**3**	**100**	**500**	**1**

Exámenes Especiales:

	n	**m**	**M**	**c**
Estafilococos coagulasa positivos/g	**3**	**1.000**	**3.000**	**1**
Salmonella/25g	**3**	**0**	**-**	**0**

2. Queso semi madurado y madurado:

Exámenes de Rutina

	n	**m**	**M**	**c**
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0

Exámenes Especiales:

	n	m	M	c
Estafilococos coagulasa positivos/g	3	500	1.000	1
Salmonella/25g	3	0	-	0

3. Queso Fundido

Exámenes de Rutina:

	n	m	M	c
Recuento total de micro- organismos mesotilicos/g	**3**	**30.000**	**50.000**	**1**
NMP Coliformes totales/g	**3**	**20**	**93**	**1**
NMP Coliformes *fecales/g*	**3**	**<3**	**-**	**0**
Hongos y levaduras/g	**3**	**100**	**200**	**1**

Exámenes Especiales:

	n	m	M	c
Estafilococos coagulasa positivos/g	3	100	200	1
Bacilos cereus g	3	100	500	1
Esporas de clostridios sulfitorreductores g	3	100	500	1
Salmonella 25 g	3	0	-	0

ARTICULO 3. El articulo 47 de la Resolución 2310 de 1986, quedará así:

ARTICULO 47. De los aditivos en el queso fundido.
En el queso fundido, además de todos los aditivos permitidos según el articulo anterior y en las dosis en él establecidas, se permite la adición de los siguientes:

Acidulantes reguladores de pH
Ácido acético
Ácido cítrico
Ácido láctico
Carbonato de calcio
Carbonato de sodio
Solos o en mezcla en una cantidad no mayor a 20 g/Kg.

- Emulsificantes

Sales de calcio, potasio y sodio del ácido cítrico en una cantidad máxima de 30 g/kg.

Sales de calcio, potasio y sodio - aluminio de los ácidos monofosfóricos y polisfosfóricos en cantidad máxima de 30 g/Kg.

- Saborizantes

Se permite la adición de saborizantes naturales o artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, en la cantidad mínima indispensable para el efecto deseado

ARTICULO 4. El artículo 79 de la Resolución 2310 de 1986, quedará así:

ARTICULO 79. De las clases de Helado.

Para los efectos de la presente Resolución se consideran las siguientes:

1. DE CREMA: Es el producto higienizado preparado a base de leche y crema de leche y cuya única fuente de grasa es la láctea.
2. DE LECHE: Es el producto higienizado preparado a base de leche y cuya única fuente de grasa es la láctea.
3. DE LECHE / CON GRASA VEGETAL: Es el producto higienizado cuya fuente principal de grasa es la vegetal, y la única fuente de proteína es la láctea.

PARAGRAFO. Cualquier otro tipo de helado debe someterse a estudio y aprobación del Ministerio de Salud.

ARTICULO 5.. El artículo 80, de la Resolución 2310 de 1986, quedará asi:

ARTICULO 80. De las características del Helado

Los helados deben presentar las siguientes características:

a) FISICOQUIMICAS

	DE CREMA	DE LECHE CON GRASA VEGETAL	DE LECHE
Grasa total minima	8	8	3
Grasa láctea % mlm, mínimo	8	2	3
Sólidos lácteos no grasas %m/m ,mínimo	11	11	8
Sólidos totales % mlm, mínimo	30	30	26
Peso por volumen gil, mínimo	475	475	475
Proteínas lácteas % mlm, mínimo	2.5	2.5	2.0
Indice de Reichart Meiseel en la grasa, mínimo	22	4.4	22
Fosfatasa	Negativa	Negativa	Negativa

b. MICROBIOLOGICAS:

De crema, de leche con grasa vegetal y de leche.

Exámenes de Rutina:

	n	m	M	c
Recuento total de microorganismos	**3**	**100.000**	**150.000**	**1**

mesofílicoslg				
NMP Colitormes totales/g	**3**	**93**	**150**	**1**
NMP Colitormes tecales/g	**3**	**<3**	**-**	**0**

Exámenes especiales:

	n	m	M	c
Recuento de estafilococos coagulasa positivos/g	**3**	**100**	**200**	**1**
Salmonellal25g	**3**	**0**	**-**	**0**

PARAGRAFO. La mezcla en polvo para helados debe presentar un máximo de 5.0% de humedad, cumplir con los requisitos microbiológicos y las características fisicoquímicas equivalentes a las fijadas para el helado, según el caso

ARTICULO 6. El ar1ículo 82 de la Resolución 2310 de 1986, quedará así:

ARTICULO 82. De las condiciones especiales del Helado. El Helado debe tener las siguientes características:
a. Cuando se adicionen frutas o derivados de fruta, la cantidad añadida debe ser tal que el contenido neto de fruta en el producto final sea mínima del 5% m/m.

b. En la elaboración de los helados de crema y de leche, la única fuente de grasa y proteína debe ser la láctea

c. En la elaboración del helado de leche con grasa vegetal la única fuente de proteína debe ser la láctea.

d. Debe estar exento de cualquier otro aditivo no contemplado en el presente capítulo

e. Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

Para residuos de plaguicidas deben tenerse en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto, las normas internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud.

ARTICULO 7. El artículo 83 de la Resolución 2310 de 1986, quedará así

ARTICULO 83. De la denominación del Helado.

- El helado debe denominarse en el rótulo según la clase a que corresponda. Por ejemplo: Helado de leche con Grasa Vegetal.

- Cuando al helado se le adicione fruta, debe denominarse en el rótulo con la clase del producto y con el nombre de la fruta utilizada. Por ejemplo: Helado de Crema con Fresa.

- Cuando al helado se le adicionen saborizantes artificiales, debe denominarse en el rótulo con la clase del producto y el nombre del saborizante utilizado. Por ejemplo: Helado de leche con Sabor a limón.

ARTICULO 8. El articulo126 de la Resolución 2310 de 1986, quedará así

ARTICULO 126. Del contenido de los rótulos.

Los rótulos de los envases o empaques de los derivados lácteos fabricados en el país o importados, deben llevar la siguiente información en idioma español:

a. Nombre del producto y marca comercial.

b. Denominación del producto.

c. Nombre y dirección del fabricante, envasador o importador

d. Contenido neto, expresado en unidades del sistema internacional: en volumen para líquidos y en peso para sólidos.

e. Lista de ingredientes en orden decreciente de proporciones.

f. La leyenda: Industria Colombiana o la indicación del país de origen.

g. Número de registro sanitario.

h. Fecha de vencimiento, con excepción del helado en cono.

j. Condiciones de conservación y modo de empleo, cuando el producto lo requiera.

j Otras leyendas que el Ministerio de Salud estime convenientes o que el fabricante solicita y el Ministerio de Salud apruebe.

PARAGRAFO 1. Los rótulos de los empaques o envases de los derivados lácteos, además de los requisitos fijados en el presente artículo, deben cumplir con los señalados en las disposiciones legales y reglamentario vigentes o que
se dicten sobre la materia. ,

PARAGRAFO 2. Los derivados lácteos que por su naturaleza o por el tamaño de las unidades en que se expendan o suministren, no pueden llevar rótulos o éste no puede contener toda la información señalada en la presente Resolución, lo llevarán en el embalaje Que contenga dichas unidades.

PARAGRAFO 3. Los embalajes que contengan los envases o empaques de los derivados lácteos, fabricados en el país o importados, deben llevar la siguiente información en idioma español.

- Nombre del producto que contiene.
- Marca comercial.
- Nombre y dirección de la empresa fabricante.

ARTICULO 9.. El grupo 11 del artículo 129, de la Resolución 2310 de 1986, quedará así:

b) **GRUPO** Para productos con una duración sanitaria de tres (3) a doce (12) meses:

	DURACIÓN SANITARIA
- Aceite de mantequilla en envase hermético de hojalata sanitaria.	8 meses
- Helados congelados a - 25'C	6 meses
- Leche en polvo azucarada presentada en envase de material laminado a base de aluminio, sin adición de gas inerte	9 meses
- Leche en polvo azucarada presentada en envase de material laminado a base de aluminio, con adición de gas inerte.	12 meses
- Leche con saborizante, ultrapasteurizada (U.H.T).	9 meses
- Leche condensada azucarada, presentada en envase de ma- teriallaminado a base de aluminio.	9 meses
- Leche fermentada larga vida ultrapasteurizada (U.H. T). - Mezcla base en polvo para helados.	9 meses

- Postre de leche ultrapasteurizada (U.HT)	6 meses
- Queso fundido, presentado en material plástico especial, envasado al vació y refrigerado.	12 meses
- Suero en polvo, presentado en bolsa de polietileno, dentro de triple bolsa de papel Kraft.	12 meses

ARTICULO 10. En el epigrafe del Capitulo IX y, entre otros, en los ar1ículos 56,57,58 Y 59 siempre que aparezca la denominación AREQUIPE, se deberá entender AREQUIPE O DULCE DE LECHE

ARTICULO 11. De la Vigencia

La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarios.

COMUNIOUESE, PUBLIQUESE y CUMPLASE.

Dada en Bogotá, D.E., a los 3 días del mes de febrero de 1989.

LUIS H ARRAUT ESQUIVEL
Ministro de Salud

MANUEL F. MANJARRES A.
Secretario General